

**Leistung. Zielgerichtet.** Peter Gschwendtner gehört zu jenen Hoteliers, die schnurgerade auf ihre Ziele lossteuern und sich nicht unterkriegen lassen. Das bringt ihm auch im Beruf Erfolg.

# Ein Gipfelstürmer



Höchstleistungen – in den Bergen und im Berufsleben.

Fotolia

**Der Walliser Hotelier und Gipfelstürmer Peter Gschwendtner hält Motivationsseminare, leitet als Bergführer Trekkingtouren – und treibt sich selber zu Spitzenleistungen an.**

CHRISTINE KÜNZLER

Wenn Peter Gschwendtner erzählt, tönt das – zumindest in Berner Ohren – nach waschechtem Walliserdialekt. Eine Leistung: Peter Gschwendtner, der seit 1996 das Hotel Castle in Blitzingen führt, ist nämlich Österreicher. Aufgewachsen ist er in Going am Wilden Kaiser (Tirol), woseine Eltern eine Pension führten. Die hätte er wohl übernommen, hätte er sich nicht in eine «längzytige» Walliserin verliebt und sie dann geheiratet. Dass er akzentfrei Walliserdialekt spricht, passt zu ihm: «Ich finde, man muss sich dort

anpassen, wo man lebt», sagt er. Anpassen muss er sich auch, wenn er Gipfel stürmt: «dem Wetter, den Umständen und meiner körperlichen Fitness.» Dass er sich anpassen weiss, brachte ihm wohl auch Erfolg in seinem Restaurant, das er mit seiner Frau in Lax (VS) gepachtet hatte: Er setzte dort auf eine regionale und saisonale Walliser Küche. Auf Gemüse aus dem eigenen oder des Nachbarn Garten, auf einheimische Produkte wie Walliser Trockenfleisch. «Das kam bei den Gästen sehr gut an». Den Gschwendtners brachte das Konzept ein volles Haus.

**Gschwendtner erfüllte sich seinen Wunschtraum – autodidaktisch**

Auch die Medien interessierten sich für ihn und seine Walliser Küche, denn er und seine Frau waren Quereinsteiger. Er war Schreiner, Bergführer und Skilehrer, sie Physiotherapeutin. Den Wirtkurs hatte er absolviert, aber dass er sich gleich auch noch an den Herd stellen musste, war nicht beabsichtigt.

«Wir fanden damals keinen guten Koch, den wir uns hätten leisten können», erzählt er. Sein Bruder Michael, von Beruf Koch, hatte ihm dann die wichtigsten Handgriffe beigebracht. Den Rest lernte er autodidaktisch. Motiviert war er: «Für meine Frau und mich war es ein Wunschtraum, in die Gastronomie einzusteigen.»

**«Wichtig ist, dass ich mich nicht von einer kapitalistischen Denkweise verblenden lasse.»**

Peter Gschwendtner  
Hotelier und Bergführer

Heute, im Hotel Castle in Blitzingen, kocht er immer noch und ist mittlerweile mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. 1995 hatten er und seine Frau das etwas abgelegene Hotel im Gomsgekauft. «Vieleschüttelten den Kopf und sagten mir voraus, ich würde mit diesem ehemaligen Aparthotel, das innerhalb fünf Jahren dreimal Konkurs angemeldet hatte, keinen Erfolg haben.» Gschwendtner liess sich nicht beirren und vertraute seinem Bauchgefühl. Er hat recht bekommen. Sein Hotel führt er erfolgreich. «Die Gäste schätzen die Gastfreundschaft, die Qualität, die ruhige Lage und die Authentizität, die sie hier finden», sagt der Hotelier.

Zielstrebig, ehrgeizig und kein Minimalist sei er, sagt Gschwendtner über sich selber. «Dadurch aber bin ich auch schwierig: ich fordere nicht nur viel von mir, sondern auch vom anderen». Die Natur habe ihn seinen Durchhaltewille, seine Zielstrebigkeit und seine Konstanz gelehrt. «Ich bleibe dran, auch wenn mir etwas nicht auf Anhieb gelingt.»

**Zu wissen ist das eine, es auch zu tun, das andere**

«Eine Expedition», erzählt er, «zeigt mir in kurzer Zeit meinen Weg. Dann muss ich im richtigen Moment am richtigen Ort sein und



Peter Gschwendtner.

die richtigen Entscheide fällen.» Das hält er auch in seinem (Berufs-)Leben so. Um zu spüren, wann ein Moment der richtige sei, höre er auf seinem Instinkt, seinen Körper und auf die Meinung seines Umfelds. «Wichtig ist, dass ich mich nicht von einer kapitalistischen Denkweise verblenden lasse.» Es sei jedoch nicht genug zu wissen, was zu tun sei, «man muss das Wissen auch anwenden. Und es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun», so sein Lebensmotto.

**«Ich zeige meinen Mitarbeitenden, dass man etwas erreichen kann, wenn man will.»**

Peter Gschwendtner  
Hotelier und Bergführer

«Auch bin ich bereit, ein gewisses Risiko zu tragen und Verantwortung zu übernehmen.» Auf seinen Expeditionen halte er jeweils in einem Tagebuch fest, «was mir in meinem Tun immer Recht gegeben hat». Auf diesen Leitfaden greift er zurück, wenn schwierige Entscheidungen anstehen. «Gerade im Gastgewerbe wird sehr viel in sehr kurzer Zeit gefordert. Um hier Erfolg zu haben, braucht es Selbstvertrauen und Zielstrebigkeit.»

Auf die Nase gefallen sei er bis anhin noch nie so richtig. «Da habe

ich wohl einfach Glück gehabt. Vielleicht ist es aber auch deshalb, weil meine Frau mich zurückhält, wenn ich manchmal allzu stürmisch vorwärts drängen will.»

**Seinen Mitarbeitenden ist Peter Gschwendtner ein Vorbild**

Wie motiviert er in seinem Betrieb die Mitarbeitenden? «Indem ich ein Vorbild bin. Ich zeige, dass man etwas erreichen kann, wenn man will. Ich zeige, wie einfach es ist, mit kleinen Dingen den Gast zufriedenzustellen. Und ich lebe Qualitätsdenken und Bescheidenheit vor.» Er lehrt sein Team, dass, wer einen Gipfel erreicht hat, nicht stehen bleiben darf, sondern noch weiter zu gehen hat. «Wir müssen also immer wieder nach neuen Zielen suchen, um den Gästen zu zeigen, dass wir nicht stehen bleiben.» Wo tankt der vorwärtsstrebende Schaffer? «Wenn ich nachmittags zwei bis drei Stunden laufe oder langlaufe, macht das mich frei. Da kann ich abschalten.» Und diese Zeit nehme er sich, wenn immer möglich, jeden Tag.

# Feng-Shui bringt Harmonie in den Betrieb

**Die einen nennen es Hokuspokus, die anderen glauben an die Wirkung: Feng-Shui kann Harmonie in einen Raum, in ein Gebäude bringen und die Mitarbeitenden motivieren.**

ELSBETH HOBMEIER

Der Feng-Shui-Berater Manfred Deuble war soeben drei Tage in einem bekannten Winterkurort in Österreich. Beruflich. Denn er besuchte dort einen Kunden, ein 190-Betten-Hotel. «Mitten im Eingangsbereich stand eine Säule. Ich empfahl deren Entfernung. Seither gibt es unter den Mitarbeitenden deutlich weniger Streitereien», ist das Fazit. Deuble wird auch in der Schweiz oft für Beratungen im Geschäftsbereich zugezogen. Zu sei-

nen Kunden zählen Hotels, Restaurants, grosse Bürohäuser. Er rät etwa, die Möblierung eines Hotelzimmers umzustellen – «wenn das Bett zwischen Tür und Fenster steht, schläft der Gast schlecht». Oder er empfiehlt, andere Farben oder Materialien einzusetzen, denn die Feng-Shui-Lehre sagt: «Zu viel vom Gleichen erzeugt Monotonie, schwächt die Energie und wirkt sich negativ auf das Wohlbefinden der Bewohner oder Gäste aus.»

Wird Manfred Deuble gerufen, dann schaut er sich die Räume und deren Ausstrahlung einmal an und testet jeden Gegenstand energetisch aus. Dann zeichnet er seine Vorschläge dreidimensional, damit sich das Gegenüber ein eigenes Bild machen kann. Einfacher

**«Ich empfahl die Entfernung der Säule. Jetzt gibt es weniger Streitereien im Team.»**

Manfred Deuble  
Feng-Shui-Berater

schon fertig, lassen sich grössere Veränderungen meist nicht mehr realisieren.

Er nimmt auch Logos unter die Lupe: «Die Reihenfolge des Mercedes-Logos ist aus Feng-Shui-Sicht optimal: Die rote Farbe entspricht dem Feuer-Element (Küche), die gelbe dem Erd-Element (Magen, Milz, Verdauung), die zwei Rundbogen des M dem Metall-Element (Macht, Geld).» Der absteigende Blitz des Opel-Logos wirkt dagegen abweisend. Der Blitz durchbricht den Kreis, anders als bei Mercedes, BMW oder VW.

## Impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé 1892

**Herausgeber/Editeur** hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

### Redaktion

**Chefredaktion:** Elsbeth Hobmeier/eho.

**Stellvertreter:** Miroslaw Halaba/mh.

**Redaktion:** Theres Lagler Berger/tl (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français). Franziska Egli/fee; Héléne Koch/hk; Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.

**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boillat/adb.

**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.

**Korrektorat:** Paul Le Grand.

**Praktikant:** Barbara Roelli/br

**Online Redaktion:** Melanie Roth

**Verlag Leitung:** Barbara König;  
Assistentin: Delia Piscopo.

**Stelleninserate:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs  
Wyss.

**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller,  
Béda-Urs Schönenberger.

**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

**Verkaufspreise** (inkl. MwSt): Einzelnummer  
Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–,  
ISSN: 1424-0440

**Kontakte Adresse:**  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.

**Redaktion:** Tel. 031 370 4216,

Fax 031 370 4224, E-Mail: redaktion@htr.ch

**Abonnemente:** Tel. 031 740 9793,

Fax 031 740 9776, E-Mail: abo@htr.ch

**Inserate:** Tel. 031 370 4242,

Fax 031 370 4223, E-Mail: inserate@htr.ch

**Internet:** www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und  
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les  
documents envoyés sans concertation préalable.